



Dôle Blanche AOC Valais

Prezzo : CHF 20.00

Caratteristiche

Nome :	Dôle Blanche
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Tradition
Cantina :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Rosé
Categoria :	Mescolato
Uve :	Gamay, Pinot Nero (Blauburgunder, Klävner)
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Medio
Alcool :	13.0%
Suolo :	Calcare, roccia scistosa
Capacità :	75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Pesce, piatti asiatici, pesce di mare, pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei
Tempo di conservazione :	1 - 3 Anni
Temperatura di esercizio :	10.0°C - 12.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :	Brillante
Intensità :	Pallida
Aspetto :	Bella apparenza
Colore :	Rosa pallido

AROMA

Naso	
Carattere :	Netto
Espressione :	Diretto
Finezza :	Elegante
Complessità :	Piacevole
Potenza :	Buona
Profumo	
Fruttato :	Agrumi

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Bello
Evoluzione :	Piacevole
Struttura :	Ammirevole
Gusto :	Fruttato
Intensità :	Buona
Sapore finale :	Buono
Persistenza :	Buona